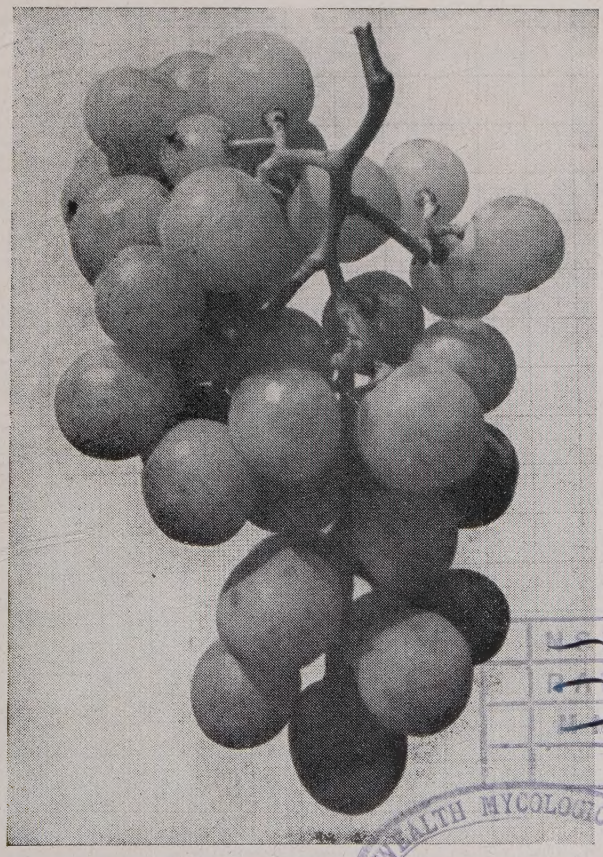
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

77me ANNÉE — Nº 4 29 Février 1960



RECTION ADMINISTRATION :
1 RUE DE VERDUN
ONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
4 MAR 1960

P. 3. S. R. L. H.

BORTENE
SULFATE DE CUIVRE + ZINEBE
contre le mildiou
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 20 N.F. — PAYS ETANGERS : 45 N.F.

TUNISIE ET MAROC : 35 N.F.

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 2 N.F.

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 N.F.

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE **RENSEIGNEMENTS**, les **ÉCHANTILLONS**

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone : 72-59-76

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFFÉS

PLANTS RACINÉS

Contrôle phytosanitaire
N° 131, P 7 E Gard

MAISON CENDRE

fondée en 1878

QUISSAC
(GARD) *Téléphone N° 1 et 50*

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de frs

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

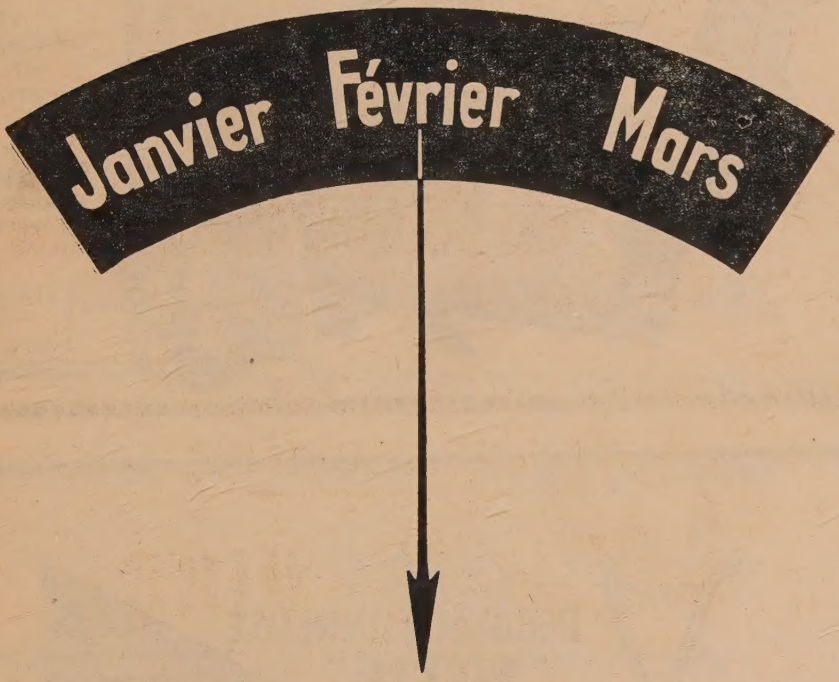
L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

L'heure N au vignoble

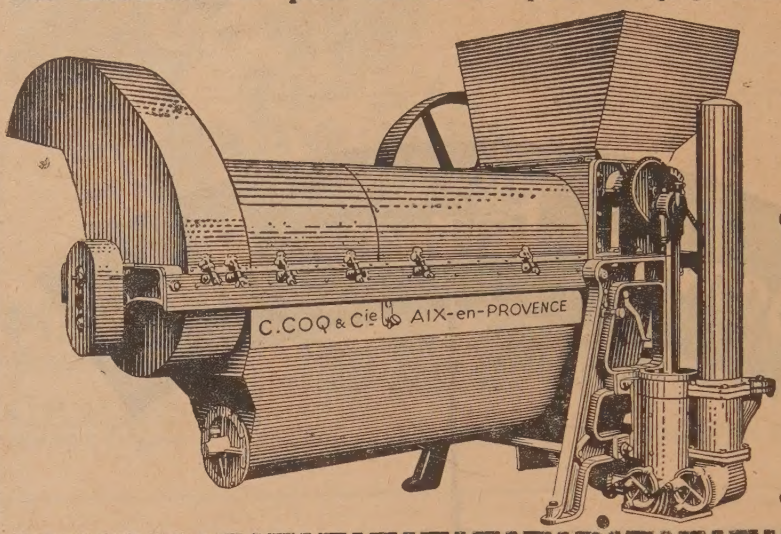


UNE FUMURE AZOTE efficace s'apporte MAINTENANT

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des cave



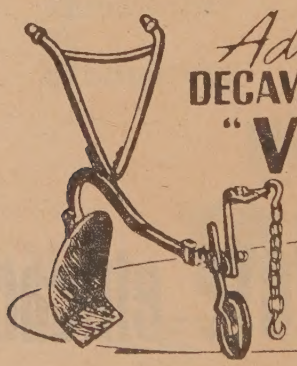
Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRE
SANTIAGO
CAPETOWN, etc

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulegrappe "COQ" avec égrappoir et essoreur de raf



Adoptez une
DECAVAILLONNEUSE "VITIS"

• PERFECTION
• RENDEMENT
• ÉCONOMIE

MODÈLES POUR TOUTES PLANTATIONS
(à droite et à gauche)

MONNIER
ING.R CONSTRUCTEUR · AVIGNON
Agents Demandés

La Publicité constitue une documentation intéressant

Ne manquez pas de la lire !

A la base de toute **FUMURE**...

La POTASSE

SYLVINITE — CHLORURE — SULFATE — BICARBONATE

l'élément de la **QUALITÉ.**

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

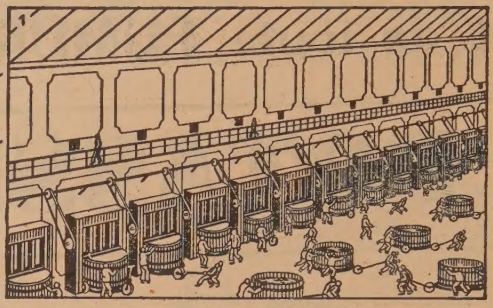
La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



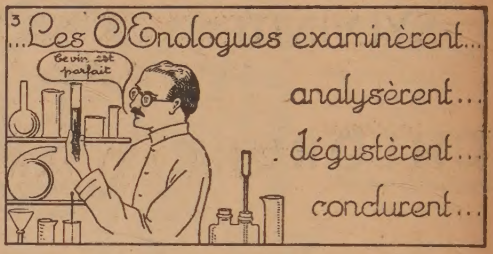
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

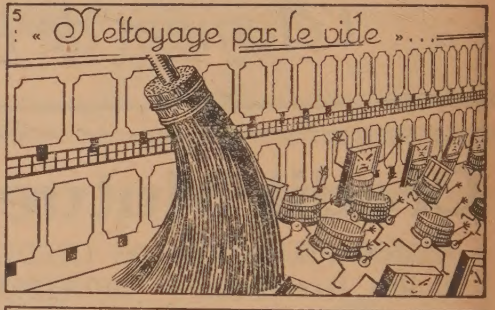
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

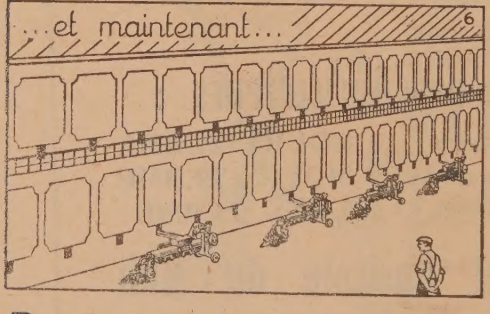
...un essai fut décidé...



Une grande décision fut prise :...



...et maintenant...



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

77me Année — No 4 29 Fevrier 1960

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P. A. V. — Les voies de la vulgarisation. 99
J. Branas. — Le Laboratoire de Vassal, origine et travaux *(suite)*. 101
L. Jouvenel. — Commercialisation des vins. 107
P. Truel. — Quelques problèmes d'encépagement *(suite)*. . . . 108
R. Montagne. — Loi du 27 décembre 1958 relative aux cumuls et réunions d'exploitations agricoles. 117
A. Prax. — Comment calculer la durée des congés payés ? . . 119
Informations. — L'arboriculture dans la zone irriguée par le Canal du Bas-Rhône et du Languedoc — **R. Lacombe** Salon de la Machine agricole. 120
Petite correspondance. — Porte-greffes. 122
Revue des Livres. 123
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Les voies de la vulgarisation

Le développement de plus en plus considérable de la vulgarisation impose le souci de se demander où elle va.

Elle rencontre des difficultés qui sont à la mesure des objectifs qu'elle se donne, selon qu'elle se limite à obtenir la généralisation des bonnes méthodes ou bien qu'elle se propose d'élever intellectuellement les praticiens jusqu'à la compréhension des faits de leur univers ; dans le premier cas, elle espère pouvoir se donner la bonne méthode et procéder ensuite par l'affirmation et par la démonstration ; dans le second, elle enseigne, au plein sens du terme.

C'est la première voie que la vulgarisation a le plus souvent empruntée jusqu'ici ; or, il est toujours difficile et souvent risqué d'affirmer la supériorité de telle méthode sans expliquer pourquoi elle dépasse les autres et sans exposer les conditions qu'elle exige pour que son excellence se manifeste : on s'expose à voir l'affirmation démentie par les faits ce qui enlève autorité et prestige. Devant ce risque, on peut faire profession de modestie et dire que la matière étant vaste et mal connue, on est raisonnable en n'ayant pas d'opinion et en recourant aux faits eux-mêmes, ceux que l'on observe et ceux que l'on peut pro-

voquer par une expérience ; mais, être sans opinion n'est peut-être pas le meilleur moyen d'obtenir l'audience des producteurs et chercher sa religion dans les faits, seulement dans les faits, n'est pas la méthode la plus efficace : il n'y a que des différences mineures entre ses résultats et l'empirisme des praticiens, ou aussi bien entre celui-ci et l'expérimentation, car les résultats ne valent que pour le lieu, le moment et les conditions dans lesquels ils sont obtenus.

Dans le même sens, l'exemple des bons praticiens, ceux dont le succès couronne les efforts, n'a pas une valeur plus générale parce que la nature (sol, climat) et la structure de l'exploitation prennent dans ce succès une part parfois prépondérante qui ne revient pas au savoir-faire.

C'est donc à tort que la vulgarisation croirait pouvoir se dispenser de la recherche des pourquoi et de la connaissance des explications générales.

Dès lors, son devoir est d'acquérir cette connaissance et de la faire partager aux praticiens : plus qu'un devoir, c'est une mission qui se prépare par un labeur acharné, qui s'exécute avec courage et abnégation et qui s'apparente avec l'apostolat par les qualités humaines qu'elle exige de celui qui en est chargé.

Cette perspective et la difficulté évidente qui surgit lorsqu'il faut faire partager les connaissances relatives au moindre des sujets à évoquer, par un auditoire non préparé à entendre des explications scientifiques et imbu des clichés de l'empirisme et des slogans de la propagande intéressée, sont pour faire reculer les meilleurs esprits. C'est cependant la seule voie qui s'offre à la vulgarisation pour déboucher dans l'humain et pour éviter que vienne se substituer à l'empirisme individuel de la plupart des producteurs un empirisme nouveau bien plus dangereux dans ses conséquences en raison de son caractère collectif.

Tout raisonner, toujours, inlassablement, en incluant tous les faits que l'on connaît et tout reprendre après un fait nouveau.

P. A. V.

Le Laboratoire de VASSAL origine et travaux

[SUITE]

Je reprends l'exposé relatif à l'organisation du laboratoire et du domaine de Vassal et aux travaux qui y ont été abordés. J'ai fait brièvement l'historique (*P. A. P.* n° 23, p. 273, 1958), de sa création, décrit l'organisation et les moyens et exposé les travaux qui y ont été entrepris en donnant leurs objectifs ainsi que les voies et les moyens par lesquels il a été envisagé de les atteindre. J'ai rendu compte de la consistance générale du matériel végétal de départ, de la résolution des problèmes d'identification (n° 8, p. 194, 1959) et des travaux de sélection (n° 15, p. 62, 199). La constitution du matériel de départ, son enrichissement, son identification ainsi que la sélection étaient ceux des problèmes de l'amélioration variétale qui exigeaient en 1949 des solutions immédiates. Les solutions adoptées ne sont pas parfaites et les travaux sont loin d'être achevés mais il est possible, sans les abandonner, d'orienter principalement les efforts vers la création de variétés nouvelles ; je rends compte ci-après des objectifs de cette activité du service et de la manière avec laquelle les moyens ont été employés.

*
**

CROISEMENTS

Le croisement et l'autofécondation étendent le champ de l'amélioration au delà des limites de la sélection et de l'acclimatation qui ne peuvent pas porter sur l'universalité du matériel. Ils permettent de créer des variétés nouvelles, d'étudier la transmission des caractères héréditaires et de procéder à la rénovation sanitaire.

*
**

I. — MÉTHODES COMMUNES

Tous les objectifs (raisins de cuve, de table, hybrides producteurs directs, variétés porte-greffes) appartiennent à des domaines distincts et relèvent de procédés particuliers mais ils ont en commun des techniques de création des variétés nouvelles.

Les techniques des croisements sont assez bien connues et n'appellent ici que de brèves remarques. Le croisement consiste dans la castration préalable des fleurs (hermaphrodites) de la mère, à ensacher, à polliniser et à réensacher ; pour l'autofécondation on se borne à isoler par ensachage les inflorescences avant l'anthèse. Les grappes récoltées à maturité sont épépinées et les graines sont conservées en hiver puis stratifiées et semées au printemps.

Le semis est réalisé sous abri, dans une serre non chauffée, sur un substrat convenable qui a été mis au point par M. D. Boubals. Les semis reçoivent des irrigations et des fertilisants et les jeunes plants sont protégés contre les parasites présents dans les serres (cochenilles, araignées, etc...). Au cours de leur première année ils sont l'objet d'observations.

Au terme du premier cycle (première feuille : 1 F), les plants de semis sont repiqués en pépinière : quelques-uns, de taille suffisante, peuvent être mis directement en place : mais celle-ci n'est généralement effectuée qu'après la deuxième feuille (2 F).

L'étude des descendances n'est possible que lorsque le développement des jeunes plants est suffisant ; ce stade est atteint à la mise à fruit (cépages producteurs) ; il est un peu plus précoce chez les porte-greffes (bouturage possible).

La mise à fruit n'est constatée qu'après un long délai, variable avec les croisements, rarement plus court que six ans (6 F) chez *V. vinifera*. L'induction florale est hâtée par toutes les causes qui augmentent la puissance des jeunes plants et notamment par le greffage sur sujets vigoureux ou âgés ; mais le greffage a paru inapplicable parce qu'il exige beaucoup de place, qu'il présente des chances d'infection par le court-noué et qu'il introduit des risques de mélange variétal par le développement des gourmands du sujet. En contre-partie de ses avantages, la culture des semis non greffés retarde la mise à fruit, exige l'entretien prolongé des non valeurs, ce qui fait perdre de la place : elle éprouve aussi la patience : il est des croisements réalisés dès 1949 et 1950 qui n'ont pas encore fleuri.

Les observations portent simultanément sur plusieurs domaines : morphologie, phénologie, aptitudes. Pour rester dans les limites des moyens de travail une hiérarchie des observations a été établie en fonction des objectifs : la phénologie est d'un intérêt accessoire chez les porte-greffes pour lesquels, par contre, les aptitudes des racines sont essentielles ; elle est très importante chez les variétés à fruit ; la taille des baies et les caractéristiques des grappes sont de véritables préalables chez les variétés de table, etc... Dans tous les cas, la morphologie (identification) vient en dernier lieu. Comme

les croisements, l'étude des descendances est donc faite par objectif en mettant en œuvre des méthodes particulières à chacun d'eux.

Le nombre des croisements et des autofécondations réalisés a été le suivant depuis l'origine :

1950...	39
1951...	122
1952...	139
1953...	176
1954...	122
1955...	171
1956...	414
1957...	279
1958...	158
Total...	1620

Le nombre des graines semées dépasse 400.000 avec la récolte 1958 et celui des variétés créées, compte non tenu des croisements effectués en 1957 et depuis, s'élève à 23.044 : cette faible proportion tient au manque de levée des graines qui est variable avec les croisements et avec les conditions du semis, à la mort des jeunes plants à la suite des repiquages ou en place, au sacrifice volontaire de certains plants ou croisements et aussi à ce que les croisements effectués en 1953 ont péri accidentellement en totalité l'année du semis.

L'importance numérique des descendances varie avec chaque croisement ou autofécondation mais elle est limitée par la capacité annuelle de travail qui est de 75.000 à 100.000 fleurs pollinisées et par d'autres causes. Le nombre des fleurs à féconder est, pour chaque variété clone, limité par celui des exemplaires en collection et par la fertilité à la taille courte généralement adoptée : il arrive qu'il ne dépasse pas 1.000 à 5.000 fleurs. Le nombre des graines fonctionnelles est diminué par les troubles de la fécondation : défaut de fécondation d'un ou plusieurs ovules, apyrénie corinthienne accidentelle, défaut de fécondation de l'oosphère (graines « vides ») et autres mécanismes. Il varie avec les cépages (ovule et pollen) et reste soumis à des influences externes. La levée, entravée par des conditions défavorables du milieu, est affaiblie fortement chez les autofécondations. Enfin des plantules meurent en 1 F et des plants de semis meurent également à chacun des deux repiquages qu'ils doivent supporter. Finalement, la consistance numérique moyenne de chaque descendance a été en neuf années de 250

graines et 30 plantes ; mais, en réalité, elle varie de quelques plantes à plusieurs centaines.

On avait le choix entre deux méthodes : créer un petit nombre de descendances numériquement très étoffées (plusieurs milliers), méthode en faveur de laquelle militent bien des arguments, mais dont l'application est accompagnée de nombreuses servitudes, ou bien multiplier les croisements.

Le matériel de départ, limité à un petit nombre de souches, n'a pas permis d'augmenter à volonté le nombre des fleurs fécondées et, bien que je reconnaisse qu'il eût été possible dans beaucoup de cas de doubler ou de tripler le nombre des fleurs à castrer et féconder on n'aurait pas, pour autant, élevé jusqu'à plusieurs milliers le nombre des plants de semis. La création de descendances numériquement supérieures à millle, ce qui peut paraître un minimum dans certains cas, exige environ 10.000 graines, soit à peu près 80 inflorescences de la mère et un nombre plus élevé encore d'inflorescences du père. Les conditions d'établissement de la collection (5 souches par clone au maximum) ne permettaient pas d'atteindre cet objectif pour la presque totalité des croisements projetés.

D'un autre côté, le mécanisme génétique que l'on supposait être responsable de la transmission de la plupart des aptitudes physiologiques et culturales n'amenait pas à étendre numériquement les croisements ; c'est à cette idée que conduisaient également les rapprochements possibles des descendants de croisements interspécifiques : *V. riparia-V. rupestris* ; *V. Riparia-V. vinifera* ; *V. rupestris-V. Berlandieri ; V. vinifera-V. rupestris* ; etc... Les F 1 sont certes séparés par des différences mais celles-ci sont bien moins importantes au sein de chacune des descendances qu'elles ne le sont entre des croisements différents. Les données empiriques acquises dans cette voie ne sont valables ni pour certains caractères (couleur des baies p. e.) ni pour certaines combinaisons (*V. vinifera* et *V. Berlandieri* pour la résistance au phylloxéra) mais, l'ensemble de ce qui est connu à leur sujet permet tout de même de prévoir ce qui peut résulter d'un croisement donné et avec assez de certitude pour que personne ne songe à refaire des croisements qui n'ont cependant donné jusqu'ici qu'un petit et parfois un très petit nombre d'exemplaires. Il est clair que dans ce domaine des hybrides interspécifiques, la viticulture a trouvé plus de bénéfice dans l'augmentation du nombre des espèces parentes que dans celui des croisements de deux espèces.

Il y avait un certain risque à considérer de la même manière le comportement des variétés de la même espèce, *V. vinifera,* et c'était sans doute témoigner d'un manque d'esprit scientifique que

d'orienter délibérément les travaux dans cette voie ; elle a été empruntée pour viser simultanément plusieurs objectifs et ne pas immobiliser au profit d'un seul la plupart sinon la totalité des moyens du service et atteindre plus rapidement des résultats économiquement exploitables dans plusieurs domaines. Il est encore trop tôt pour conclure au sujet de la valeur de cette méthode qui consiste, en définitive, à multiplier les croisements, étudier les plants de semis dès qu'ils ont atteint le développement convenable (mise à fruit p. e.) pour reprendre ensuite d'une manière plus étoffée les croisements valables économiquement ou nécessaires à des études générales.

L'étude des descendances, qui est un travail de sélection, comprend plusieurs séquences. La première est l'observation des jeunes plants au fur et à mesure de leur développement en vue d'une sélection préliminaire fondée sur les caractéristiques de base, imposées par l'objectif visé (table, cuve, porte-greffe, etc...). Elle intervient tous les ans pour être suspendue ou arrêtée en cas d'insuccès, la descendance étant alors conservée ou non avec, dans le premier cas, répétition ou non du croisement.

Une sélection secondaire est pratiquée ensuite au vignoble par un essai sommaire dans un milieu choisi en correspondance avec les aptitudes décelées chez les variétés dégagées par la sélection préliminaire ; ces variétés sont alors complètement étudiées et décrites.

D'autre part, des descendances sont étudiées à fond dans un ou plusieurs de leurs caractères morphologiques et physiologiques et certains ou la totalité des semis sont conservés.

En 1958, l'état des travaux est le suivant : la sélection préliminaire est en cours sur plus d'une centaine de descendances ; pour une vingtaine, comprenant des cépages de cuve, de table et des porte-greffes, l'essai au champ est effectué ; mais l'étude complète de quelques descendances peut tout juste être envisagée.

*
**

Cet exposé sommaire n'est pas suffisant pour préciser dans le détail les méthodes, ce qui n'est pas absolument indispensable parce qu'elles sont connues ; il pourra être complété plus tard, mais il peut être intéressant d'en montrer l'application qui en a été faite dans plusieurs directions : raisins de table, de cuve, porte-greffes, etc...

II. — RAISINS DE TABLE DE V. VINIFERA

De tous les problèmes d'amélioration c'est, de loin, le plus accessible. Il a déjà fait l'objet de travaux considérables dans plusieurs pays (France (au XIX^me siècle et en Alsace avant 1914), Grande-Bretagne (au XIX^me siècle), Hongrie, Etats-Unis (en Californie et dans l'Est), en Italie, en Belgique (actuellement). Ses objectifs, très variés, précocité, taille des baies, aptitudes commerciales, apyrénie, tétraploïdie, etc..., diffèrent selon les pays mais relativement peu. Les résultats acquis donnent quelques enseignements sur la valeur des méthodes.

Le choix des parents est le problème le plus important en même temps que celui dont les données sont les plus rares et les moins sûres : les résultats connus ont cependant permis de recueillir quelques éléments.

L'utilisation des variétés à fleurs femelles par tous les hybrideurs a été relativement fréquente en raison de sa commodité car elle n'exige pas la castration des fleurs de la mère : le Bicane, la Madeleine angevine, le Chaouch, l'Ohanès, le Bellino ont été les plus utilisés. Dans les résultats obtenus, il est des succès assez remarquables : VI-6 G. Dalmasso (Bicane × Regina), Italia = 65 Pirovano (Bicane × Muscat de Hambourg) ; on pourrait peut-être y adjoindre le Calmeria de F. Snyder (semis d'Ohanès) s'il n'était malheureusement très court-noué (dans le matériel qu'il a été possible d'observer en Europe). En contre-partie de ses avantages pratiques, le procédé fait apparaître en F 1 une proportion relativement élevée de femelles autostériles, incultivables en vignes pleines, et qui doivent être écartées : ce n'est pas très important, mais il est plus grave qu'il conduise à diminuer le nombre des parents sollicités et à réduire l'éventail de la variation dans le matériel de départ.

Aux femelles précédentes qui ont été reprises en croisement à Vassal il a été ajouté l'Olivette blanche et, par M. Agnel (*Institut coopératif de sélection des bois et plants de vigne*), le Gibi.

La valeur des parents est entendue comme la capacité d'imprimer à la descendance un certain nombre de caractéristiques communes sans lesquelles un cépage ne peut être qualifié pour la table et, en plus, d'autres aptitudes et caractères répondant à des besoins particuliers : précocité, tardiveté, couleur, etc... On cherche à la déterminer en soumettant les cépages qui présentent les caractères de base à l'autofécondation et à plusieurs croisements

en même temps qu'on l'approche d'une autre manière par l'étude des résultats déjà acquis par les hybrideurs.

Dans cette dernière voie, il a été constaté que le matériel de départ des divers obtenteurs a été relativement peu nombreux :

L. et A. Pirovano : 45 variétés dont 3 femelles,
J. Mathiasz : 21 variétés dont 2 femelles.
R. Delhaye : 16 variétés,
G. Dalmasso : 7 variétés dont 1 femelle.

90 géniteurs ont été jusqu'ici utilisés à Vassal et d'autres le seront, progressivement, au fur et à mesure de leur acclimatation et de leur mise à fruit pour ouvrir l'éventail de la variation et faire intervenir des variétés éloignées par leur origine géographique. L'existence d'une riche collection de base se justifie de cette manière.

Toutefois, il est apparu inutile de procéder à des combinaisons dont l'un des parents au moins ne présentait pas les caractéristiques fondamentales des raisins de table valables pour une production commerciale et qui sont des caractéristiques de la grappe et de la baie.

(à suivre) J. BRANAS.

Commercialisation des vins

Le décret du 7 janvier 1960 relatif à la commercialisation de la récolte des vins a donné lieu à des divergences d'interprétation en ce qui concerne la libération du quantum.

Si les dispositions de ce texte ne soulèvent pas de difficulté pour les producteurs de 300 hectolitres de vin et au-dessus, il n'en est pas de même pour les petits vignerons susceptibles d'obtenir en cours de campagne, c'est-à-dire avant le 1er juillet, la libération totale de leur quantum.

Si l'on considère que sur 1.347.500 producteurs de vins de consommation courante, 1.309.600, soit près de 98 %, ont leur récolte comprise entre 1 et 300 hectolitres, on comprendra aisément que la question intéresse la masse des viticulteurs et mérite quelques précisions.

Dès le début de la campagne intervient la libération automatique de 15 hectolitres de vin par hectare sans que le volume ainsi libéré puisse excéder le tiers de la récolte du viticulteur ; mais chaque exploitant peut disposer de 30 hectos si sa production atteint cette quantité.

Il en résulte que jusqu'à 30 hectos les dispositions réglementaires édictées par les décrets du 16 mai 1959 et du 7 janvier 1960 n'apportent aucune restriction à la faculté d'expédition des viticulteurs (1).

Au 1er janvier, la répartition de la récolte — quantum hors-quantum — étant fixée, on déduit de la partie libre « quantum », pour les seuls producteurs de plus de 30 hectos, le volume de vin déjà libéré (15 hl à l'hectare ou minimum de 30 hectos) et la différence divisée par quatre représente le volume de vin de chaque tranche commercialisable à partir des 1er janvier, 1er mars, 1er mai, 1er juillet.

Pour éviter la commercialisation de faibles quantités un minimum d'expédition de 30 hectos par tranche a été fixé, mais en aucun cas le viticulteur ne peut sortir de sa cave un volume de vin supérieur au quantum dont il dispose. La facilité consentie d'expédier 30 hectos par tranche ne permet pas une augmentation du crédit disponible déterminé par les règles du quantum.

L. JOUVENEL.

(1) Il y a 1.056.674 viticulteurs produisant de 1 à 30 hectolitres de vin qui ont obtenu 10 millions d'hectos.

Quelques problèmes d'encépagement

[SUITE]

3. RAISINS DE TABLE — LAURIS (Vaucluse).

Dans cette région, qui englobe les coteaux du Luberon, le Gros vert constitue la base de l'encépagement en raisins de table. Cependant le Syndicat des producteurs, sous la présidence de M. Cuxac, a exprimé le désir d'élargir l'éventail de la production et de varier l'encépagement. Pour atteindre ce but, il nous a paru nécessaire, en accord avec la Direction des Services Agricoles, de mettre en comparaison des variétés dont la date de maturation se situe après celle de l'Alphonse Lavallée et s'échelonne jusqu'après la récolte du Gros vert.

Une vigne a été établie par M. Jean Larmet sur un terrain de coteau, et greffée sur place au printemps 1957, sur 99 Richter, avec les variétés suivantes : Alphonse Lavallée (témoin), Y. 111 S.R.L.H. et Y. 309 S.R.L.H. (Gros Colman × Frankenthal),

P. 45 S.R.L.H., P. 117 S.R.L.H., P. 18 S.R.L.H. et P. 53 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Buckland sweet water . Y. 201 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Gros Colman . C. 12 S.R.L.H. (Alphonse Lavallée × Frankenthal., Z. 1 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Kypreiko), M. 16 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Sultanine) et 72-30 E.M. (Servant × Italia . Cette vigne était, en 1959, taillée en Guyot simple et palissée sur espalier de 1 m. 10 environ de haut.

L'*Alphonse Lavallée* avait une bonne production en 1959, sauf sur une répétition où les baies étaient beaucoup plus petites que la normale. Il était mûr le 10 septembre et les baies étaient charnues, mais commençaient à se fendre. Le 20 septembre, les baies ayant continué d'éclater, il ne pouvait être récolté que pour la vinification. On doit noter à ce sujet qu'une sécheresse intense avait sévi au cours de l'été, suivie de fortes précipitations au début septembre, avant la date des observations.

Y. 111 S.R.L.H., dont les baies noires sont plus petites que celles de l'Alphonse Lavallée, était très chargé en 1959. Cependant un certain nombre de grappes étaient compactes. La maturation a lieu une dizaine de jours après celle de l'Alphonse Lavallée. Ce cépage mérite d'être suivi, il paraît intéressant par sa bonne fructification, mais la taille de ses baies est un peu faible

Y. 309 S.R.L.H. était très chargé en 1959. Ses grappes étaient cependant assez compactes. Les baies ont une belle couleur jaune, leur peau est épaisse, la pulpe molle et les pépins gros. En outre, quand les raisins sont mûrs, soit une semaine environ après l'Alphonse Lavallée, ils sont atteints par le « bleu » (pourriture de la peau). Malgré sa bonne production, cette variété ne paraît pas intéressante.

P. 45 S.R.L.H. a des baies blanches, sphériques, assez grosses bien que de taille inférieure à celles de l'Alphonse Lavallée. Elles sont très faiblement musquées et ont une couleur attrayante. La pulpe est croquante et la maturation a lieu quelques jours avant celle du témoin. La production était irrégulière en 1959.

P. 117 S.R.L.H. mûrit en même temps que P. 45. Les grappes sont assez grosses, ainsi que les baies qui ont une couleur jaune, une saveur musquée. La pulpe est molle. En 1959 certaines souches étaient chargées, mais la fructification semble irrégulière.

P. 18 S.R.L.H. a une saveur peu musquée et ses baies sont d'une couleur vert terne. La taille des grappes et des baies est variable sur les différentes répétitions. Elle est parfois assez grande. La maturation est contemporaine de celle de P. 45 et P. 117.

P. 53 S.R.L.H. a des baies blanches, fortement musquées. Sa fructification est faible, ses grappes très lâches et il ne présente pas d'intérêt.

Y. 204 S.R.L.H. est productif, a de grosses baies noires mûrissant une semaine après l'Alphonse Lavallée et semblait à première vue intéressant en 1958 et 1959. Mais au cours de ces deux années les baies ont fréquemment éclaté, et nous pensons que ce défaut justifie l'élimination de cette variété.

C. 12 S.R.L.H. était en 1959 vigoureux et chargé. Ses baies noires, sphériques, sont grosses. La maturation a lieu une semaine après celle de l'Alphonse Lavallée. Cette variété peut être intéressante si sa vigueur et sa bonne fructification se maintiennent.

Z. 1 S.R.L.H. est assez productif, mais sa végétation est assez faible. Il mûrit en même temps que l'Alphonse Lavallée. Ses baies sont sucrées et charnues. Avant de porter un jugement sur cette variété il sera nécessaire d'observer sa vigueur pendant quelques années.

M. 16 S.R.L.H. a des baies blanches, de la taille de la Sultanine, très souvent apyrènes, mais sa fructification est faible, ses grappes petites, et il ne paraît pas présenter d'intérêt.

72-30 E.M. a des baies blanches, très ellipsoïdes (comme l'Olivette) et à saveur simple. Leur taille est intermédiaire entre celle des baies de Servant et de Gros vert. Les grappes ont un aspect attrayant. La maturation précède de peu celle du Gros vert, et la production paraît moyenne. Bien qu'un peu atteint, il ne paraissait pas très sensible à la pourriture en 1959. Il pourrait être intéressant, mais il est nécessaire de mieux connaître ses possibilités de production et sa conservation sur souche.

Y. 111 S.R.L.H., C. 12 S.R.L.H., 72-30 E.M., P. 15 S.R.L.H., P. 117 S.R.L.H. et Z. 1 S.R.L.H. peuvent être intéressants.

***

Toujours à Lauris, une deuxième vigne a été établie par M. Guy Grégoire sur un terrain constitué par les alluvions de la Durance. Elle a été greffée au printemps 1957 sur 3309 Couderc avec les variétés suivantes : Gros vert (témoin), Damas noir, Mendel, 6-6 Dalmasso, Z. 45 S.R.L.H., Z. 200 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Kypreiko), Y. 32 S.R.L.H., Y. 41 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Gros Colman), L. 7 S.R.L.H. (Régal × Colman), P. 11 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Buckland

sweet water), O. 19 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Frankenthal), Anonyme S.R.L.H. Cette vigne était en 1959 taillée en Guyot simple et palissée sur fil de 1 m. 10 environ de haut.

Le *Gros vert* sur deux répétitions avait une végétation assez faible, et en 1959 les baies étaient de petite taille, tandis qu'elles étaient normales sur la troisième. Ces différences paraissaient dues à la présence dans la vigne de bandes de gravier où l'action de la sécheresse avait été très marquée en 1959.

Le *Damas noir* a des baies noires, ellipsoïdes, dont la maturation est tardive. Cette variété provient de la collection de l'École d'agriculture d'Antibes et est identique à un autre clone dénommé English colossal, provenant de cette même collection. La baie est charnue, comme celle de l'Olivette noire. Ce cépage très tardif et dont les baies se conservent bien serait intéressant s'il se révélait plus fructifère que l'Olivette noire, mais son état sanitaire est, comme celui de l'Olivette, assez défectueux.

Mendel ou *532 Pirovano* mûrit très tard, a de grosses baies rouges, ellipsoïdes, à pulpe charnue. Ses grappes se conservent assez bien sur souche, mais son état sanitaire est médiocre, sa production tout juste moyenne et la couleur rouge des baies peut rendre sa commercialisation difficile.

6-6 Dalmasso a de très grosses baies blanches, sphériques ; sa maturation est contemporaine de celle du Dattier de Beyrouth et sa production intéressante lorsqu'il est conduit en taille longue. Ses grappes, parfois compactes, sont sensibles à la pourriture.

Z. 45 S.R.L.H. mûrit en même temps que le Gros vert. Ses baies sont noires, sphériques, très grosses (plus que celles de l'Alphonse Lavallée). La pulpe est croquante et la saveur simple. Cette variété peut être intéressante, bien que ses grappes aient présenté un peu de pourriture en 1959.

Z. 200 S.R.L.H. a de grosses baies blanches, ellipsoïdes. Sa production est intéressante, mais en 1959 les grappes ont été atteintes par la pourriture dès leur maturation, qui précède de peu celle du Gros vert.

Y. 32 S.R.L.H. a une production moyenne ; ses baies sont grosses, noires, à saveur simple, leur pulpe est croquante. Certaines sont millerandées et, en 1959, les grappes ont été atteintes par la pourriture.

Y. 41 S.R.L.H. porte des baies blanches, d'un bon goût, parfois légèrement musquées, et d'une belle couleur dorée. Leur

chair est croquante. Sa production est assez bonne, mais en 1959 les grappes se sont montrées sensibles à la pourriture.

L. 7 S.R.L.H. a une végétation faible et malgré cela une bonne fructification. Ses baies sont noires, grosses, charnues. Certaines sont millerandées. Il est probable que cet affaiblissement ira en s'accentuant par suite du déséquilibre entre l'importance du feuillage et le nombre des grappes.

P. 11 S.R.L.H. a des baies blanches, à saveur simple et pulpe molle. Sa végétation est faible ainsi que la fructification. Il ne présente pas d'intérêt.

O. 19 S.R.L.H., dont la fructification et la végétation sont faibles, ne présente pas d'intérêt. Ses baies sont blanches.

Anonyme S.R.L.H. (la composition de ce croisement nous est inconnue). Cette variété a des baies noires et charnues de la taille de l'Alphonse Lavallée. Elle est très chargée, mais les grappes sont très compactes et de ce fait très sensibles à la pourriture. La maturation a lieu quelques jours après celle de l'Alphonse Lavallée. On doit noter qu'en 1959, dans l'autre vigne de comportement de Lauris, l'Alphonse Lavallée avait pourri.

Les variétés paraissant intéressantes sont : Z. 45 S.R.L.H., Anonyme S.R.L.H., 6-6 Dalmasso, Damas noir, Z. 200 S.R.L.H., Y. 41 S.R.L.H.

⁂

4. RAISINS DE TABLE — ORNAISONS (Aude).

Cette vigne a été établie, en accord avec le C.E.T.A. de Castelnaudary, présidé par M. Grignon, en vue de réaliser une première multiplication de greffons sélectionnés, dans un terrain qui n'avait pas porté de vigne depuis 1945. Le greffage a été effectué au printemps 1957 sur un plantier de 99 Richter, appartenant à M. Jacques Fabre, à Ornaisons. Cette multiplication porte sur six clones de raisins de table des variétés suivantes : Dattier de Beyrouth, Dabouki, Italia, Muscat de Hambourg, Gros vert et Alphonse Lavallée. En 1959 on avait appliqué une taille courte et palissée sur fil de 1 m. 10 de hauteur.

Le 14 septembre 1959, le Dabouki, l'Italia, le Muscat de Hambourg et le Dattier de Beyrouth étaient mûrs. L'Alphonse Lavallée, qui avait mûri plus tôt, était en partie récolté et les grappes qui étaient restées sur souche ne s'étaient pas conservées. Les baies avaient éclaté et s'étaient vidées de leur contenu par une fente située à l'opposé du pédicelle. Le Gros vert était encore loin de maturation.

Le *Gros vert* était, parmi ces six cépages, le plus chargé, ce qui confirme qu'il est très fructifère, même lorsqu'il est conduit à la taille courte. Ses baies étaient de petite taille, comparativement à celles des autres cépages et leur couleur terne n'était pas plaisante.

Le *Dabouki* portait une bonne récolte, avec de belles grappes, régulières, d'une belle couleur dorée, pouvant être mises en plateau presque sans ciselage.

Le *Dattier de Beyrouth* était assez chargé, et les baies millerandées étaient peu nombreuses.

Le *Muscat de Hambourg* avait une production irrégulière, certaines souches portant une bonne récolte, tandis que d'autres n'avaient pas produit.

L'*Alphonse Lavallée* était peu chargé et certaines grappes étaient très lâches, par suite d'une coulure intense.

L'*Italia* ne portait pratiquement pas de fruits. Ce cépage doit être conduit à la taille longue.

Les plus intéressants, parmi ces cépages et dans cette situation, semblent être le Dabouki et le Dattier de Beyrouth.

***

5. RAISINS DE TABLE — CUQ TOULZA (Tarn).

Toujours en collaboration avec le C.E.T.A. de Castelnaudary, une vigne a été greffée chez M. Alain Rives, à Cuq Toulza, en vue de rechercher le cépage qui, dans une telle situation, pourrait convenir par ses aptitudes culturales et dont la commercialisation serait aisée. Les quatre variétés suivantes furent greffées sur 161-49 Couderc au printemps 1957 : Cardinal, Italia, Alphonse Lavallée et Chasselas Michel Tompa. Cette vigne est conduite sur fil de 1 m. 10 de haut.

En 1959, c'est le *Cardinal* qui a paru à M. Rives le plus intéressant par sa précocité et la taille de ses baies.

L'*Italia* n'avait pas produit. La taille qui lui avait été appliquée était trop courte.

Les baies de l'*Alphonse Lavallée* ont souvent éclaté et la pourriture s'est développée.

Le *Chasselas Michel Tompa* était peu chargé et n'offrait pas d'intérêt particulier.

***

6. CÉPAGES MUSQUÉS DE CUVE ET DE TABLE — VILLENEUVE-LES-MAGUELONNE (Hérault).

Une vigne a été greffée chez M. Domergue, à Villeneuve-les-Maguelonne (Hérault) dans le but de mettre en comparaison, dans une même situation, des variétés à raisins musqués utilisées à différents endroits pour l'élaboration de vins doux, ou comme raisins de table, ainsi que des variétés musquées inédites. Au printemps 1957, les variétés suivantes ont été greffées sur 161-49 Couderc : Muscat blanc à petits grains, quatre clones de Muscat d'Alexandrie, Muscat Mikveh, Muscat d'Istanboul, Muscat Ottonel, Muscat de Terracina, Muscat bifère, Muscat fleur d'oranger, Muscat d'Alexandrie rouge, P. 3 S.R.L.H., P. 18 S.R.L.H., P. 86 S.R.L.H., P. 13 S.R.L.H. (Muscat d'Alexandrie × Buckland sweet water), Muscat noir Madame Peince. En 1959 cette vigne était taillée en gobelet non palissé.

Fig. 3. — Muscat d'Alexandrie rouge (grandeur naturelle)

Le *Muscat blanc à petits grains* se développe bien et est productif.

Les quatre clones de *Muscat d'Alexandrie* présentent les mêmes différences qui avaient déjà été observées en collection à Vassal, mais les différences constatées dans la vigueur sont atténuées.

Le clone 030 811 est productif et vigoureux, mais quelques baies sont millerandées. Le clone 030 810 est productif. Le clone 030 819 a coulé et est millerandé. Le clone 030 811 a beaucoup

Pourquoi
ne pas mettre
vos capitaux
au service de
l'AGRICULTURE ?

DEUX FORMULES
de placement
vous sont offertes en
permanence par la

CAISSE NATIONALE
DE
CRÉDIT AGRICOLE

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

DINDONNEAUX 1 JOUR. Elev.
Nouv. dindes sélect.

Ste BETINA

35, Route Sené, VANNES (Morb.)

Expéd. France, Outre-Mer

Graines
Oignons à Fleurs
Chez BASTIDE
7, rue Jacques-Cœur
MONTPELLIER (près Gal. Lafayette)

CAM

Les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
et les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
sont émis en coupures
de 100 - 1.000 et 10.000 N F

Les souscriptions
sont reçues par toutes les
caisses locales et régionales de

CRÉDIT AGRICOLE
MUTUEL

PÉPINIÈRES VITICOLES

CL. LETOURNEAU

Burgy en Maconnais (S. & L.)

Tél. N° 1 - Carte professionnelle n° 1649

Spécialité de Plants Greffés-soudés

de cuve et de table

utilisés dans les régions de l'Ouest, Sud-Ouest, Méditerranéennes, Centre, Centre-Est.

●

HYBRIDES (autorisés) greffés

Racinés & boutures

●

RACINÉS PORTE-GREFFES

et BOUTURES GREFFABLES

en provenance du GARD et VAUCLUSE

●

Détail - Gros - Exportation

Prix et renseignements sur demande

Charrues Vigneronnes diverses

POUR LA MOTOCULTURE ET TRACTION ANIMALE

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Pour vos fumures de printemps le

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

le seul engrais azoté naturel

est *l'engrais de sécurité*

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME

en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Un placement simple : les

BONS A 5 ANS

de la CAISSE NATIONALE de CRÉDIT AGRICOLE à intérêt annuel de 5 %

AUJOURD'HUI,
si vous versez 900 N F
DANS 5 ANS :
contre présentation du bon souscrit vous toucherez 1.150 N F
ENTRE-TEMPS :
ni démarche, ni formalité à accomplir.

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

Un placement qui s'adaptera à vos exigences : les

BONS A 3 ANS

à intérêt progressif

de la CAISSE NATIONALE de CREDIT AGRICOLE

remboursables à vue

à partir du 6e mois

En souscrivant vous vous engagez pour 6 mois, mais vous pourrez prolonger votre placement sans formalité : le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,50 % pour un placement limité à 6 mois à 4,25 % pour un placement durant 3 ans.

Fig. 4. — P. 3. 2/3 de la grandeur naturelle

de baies millerandées. Les notes attribuées à chacun de ces clones lors de leur sélection en collection sont les suivantes : 030 811 CN = 2,5/5 — 030 810 = CN 3/5 — 030 819 CN = 3/5 — 030 814 CN = 3,5/5.

Le *Muscat Mikveh* est très peu musqué. Ses grappes sont compactes. Il est sensible à la pourriture et produit moins que le Muscat d'Istanboul.

Le *Muscat d'Istanbul* est très productif, très compact. Ses baies ont une couleur vert terne, leur goût musqué est plus marqué que celui du Muscat à petits grains.

Le *Muscat Ottonel* est plus précoce que le Muscat à petits grains. Ses baies sont très sucrées et leur goût de muscat prononcé.

Le *Muscat de Terracina* est très chargé et a des grappes très compactes.

Le *Muscat bifère* est chargé et compact.

Le *Muscat fleur d'oranger* est productif. Ses baies sont grosses. Il pourrit très facilement et ne semble pas convenir comme raisin de table.

Le *Muscat d'Alexandrie rouge* a un parfum agréable, sa pulpe est charnue et il peut être intéressant comme raisin de table, mais certaines baies sont millerandées.

P. 3 S.R.L.H. a un goût agréablement musqué, mais ses baies sont de couleur vert terne. Sa production est abondante.

P. 18 S.R.L.H. porte de grosses grappes, harmonieuses, et sa production paraît intéressante, mais la couleur de ses raisins est terne.

P. 86 S.R.L.H. produit très peu à la taille courte. Ses baies ont un goût musqué agréable et se dorent à maturité.

P. 13 S.R.L.H. a de grosses baies, mais sa production est faible en taille courte et la couleur des baies défectueuse.

Le *Muscat noir Madame Peince* a des grappes très compactes, ses baies sont petites, souvent millerandées et très peu musquées.

Il semble que le Muscat d'Alexandrie rouge puisse présenter un certain intérêt comme raisin de table, ainsi que P. 3 S.R.L.H. et P. 18 S.R.L.H.

Pour la cuve, à côté du Muscat blanc à petits grains, le Muscat d'Istanboul, dont les baies sont assez grosses et qui paraît productif, mérite d'être suivi, mais il est nécessaire de le comparer qualitativement au Muscat blanc à petits grains.

*
**

7. CÉPAGES MUSQUÉS DE CUVE — BEAUMES DE VENISE (Vaucluse).

En collaboration avec la Direction des Services Agricoles de Vaucluse, nous avons mis dans ce champ, en comparaison avec le Muscat blanc à petits grains, cultivé à Beaumes de Venise pour obtenir des vins doux et des mistelles, les quatre cépages à raisins blancs et musqués suivants : Muscat d'Alexandrie, Muscat d'Istanboul, Muscat Mikveh, Muscat de Pantelleria. Cette vigne a été greffée sur place au printemps 1958.

En 1959, la pourriture grise s'était particulièrement développée et il a été possible de noter des différences dans la sensibilité des divers cépages : les moins atteints étaient le Muscat Mikveh dont les grappes étaient lâches, contrairement à ce qu'on a pu voir à Villeneuve-les-Maguelonne, et le Muscat de Pantelleria. Le Muscat d'Istanboul et le Muscat de Pantelleria étaient les plus chargés, suivis par le Muscat d'Alexandrie. Le Muscat blanc à petits grains et le Muscat Mikveh portaient une récolte plus faible. La maturation s'est échelonnée dans l'ordre suivant : Muscat blanc à petits grains, Muscat Mikveh, Muscat d'Istanboul, Muscat d'Alexandrie. Le Muscat à petits grains a le parfum le plus délicat, tandis que le Muscat Mikveh est très peu musqué, contrairement au Muscat d'Istanboul dont le goût est très prononcé.

Les observations relatives à la production, relevées au cours de la deuxième année de greffe, devront être précisées ultérieurement.

(à suivre).

P. TRUEL,
Travail de la Station de recherches viticoles.
Centre de Recherches Agronomiques du Midi.

Loi du 27 décembre 1958 relative aux cumuls et réunions d'exploitations agricoles

La loi du 27 décembre 1958 prévoit tout d'abord la création d'une Commission nationale de cumuls et de réunions d'exploitation. Elle prévoit ensuite la possibilité de créer dans chaque département des commissions départementales de cumuls et de réunions d'exploitations agricoles.

Le rôle de ces dernières commissions sera de proposer pour le département et en fonction des régions naturelles, les conditions selon lesquelles les cumuls et les réunions d'exploitation peuvent être interdits en raison de leur caractère abusif soit, au contraire, admis ou recommandés en raison de leur intérêt économique.

La Commission départementale peut être créée (c'est donc une faculté) par décision du Ministère de l'Agriculture dans l'un ou l'autre des deux cas ci-après :

1° Lorsque le Préfet, après avis de la Chambre départementale d'Agriculture et de l'organisation professionnelle agricole la plus représentative, en a proposé la création et que la Commission nationale a donné, à son tour, un avis favorable.

2° Lorsque la Commission nationale présente un avis favorable à ce sujet et que le Préfet n'a adressé aucune proposition relative à la mise en place d'une Commission départementale. Lorsque la Commission départementale est créée, son rôle est nettement précisé par la loi. Cette Commission propose, pour le département et par région, les conditions selon lesquelles les cumuls sont interdits ou, au contraire, autorisés. Pour cela, elle déterminera, en fonction des natures de culture, le maximum de superficie au delà duquel toute personne désireuse d'exploiter dans le département devrait au préalable obtenir une autorisation de cette Commission.

A la date du 16 juillet 1959, la Commission nationale avait déjà donné son accord pour la création d'une Commission départementale dans 55 départements. Pour la région méridionale les départements de la Lozère, de l'Aveyron et de l'Hérault se trouvaient dans ce nombre. Pour les départements du Gard, du Tarn et de l'Aude, les Chambres d'agriculture avaient donné un avis favorable à la création de cette Commission. Seuls les départements des Bouches-du-Rhône et des Pyrénées-Orientales appartenaient au groupe pour lequel les Chambres d'agriculture avaient jugé inutile de créer une telle Commission.

Les principes de fonctionnement de ces Commissions sont donc assez simples ; ce qui va compter maintenant, c'est la manière dont ils vont être appliqués dans la réalité. En effet, dans la mesure où on n'a pas défini au préalable ce qu'on entend par exploitation familiale, le rôle des Commissions départementales ne peut être que très souple et doit avoir pour but d'éviter de grouper entre les mains de personnes déjà suffisamment pourvues, des biens fonciers d'une importance économique considérable.

Mais nous pensons que les Commissions départementales ne doivent pas perdre de vue que le progrès technique permet, d'une manière continue, à un agriculteur, de mettre en valeur des hectares en nombre toujours plus grand. Quand on passe du travail manuel au travail avec un auxiliaire bétail, quand ensuite on remplace ce bétail par du matériel de traction mécanique, la superficie qui demeure à l'échelle de l'homme ne reste pas invariable.

Aussi, nous pensons que si l'aspect social de l'utilisation optima de la population agricole est à considérer, il ne doit point être le seul à prévaloir. Il faut le concilier au mieux avec les exigences du progrès technique afin de permettre à chaque agriculteur de cultiver le plus rationnellement possible, en ayant recours, au maximum, à toutes les facilités que les techniques modernes ne manquent pas de lui donner.

R. MONTAGNE.

Comment calculer la durée des congés payés ?

Les propriétaires exploitants de nos régions viticoles ont dû depuis longtemps se familiariser avec les questions de Sécurité Sociale. Cependant il s'en faut de beaucoup que les conditions de travail aient été partout uniformisées. La culture de la vigne, plus qu'aucune autre, doit s'adapter aux conditions d'une région déterminée ; c'est aussi une de celles au sein desquelles les traditions sont le plus vivaces. Le plus souvent, employeurs et salariés se conforment aux usages, mais il peut arriver que des différends se fassent jour sur des problèmes laissés dans l'ombre par les textes légaux.

Par exemple en matière de congés payés la loi prévoit une journée et demi par mois de travail, c'est-à-dire dix-huit jours pour une année. La journée de référence est un jour ouvrable, les dimanches ne sont pas comptés, et on obtient de la sorte trois semaines de congés. Mais que faut-il entendre par « jour ouvrable » ? Comment la durée du congé devra-t-elle être calculée dans les exploitations où l'employeur a l'habitude, pour accroître le rendement, d'accorder à son personnel une journée ou une demi-journée de repos en plus du dimanche. Le congé devra-t-il être augmenté de trois jours si l'exploitation ne travaille pas le samedi ?

La question qui s'est posée à plusieurs reprises a été résolue par la négative. Le terme « jour ouvrable » doit être entendu dans son sens général, c'est-à-dire les six jours de la semaine autres que le jour de repos hebdomadaire qui est, en principe, le dimanche.

Peu importe qu'il y ait plus d'un jour de repos, le congé sera toujours calculé comme s'il n'y en avait qu'un.

Nous pouvons citer en ce sens, comme référence, une décision du Tribunal Correctionnel de la Seine (Ministère public contre Thomas ès qualités. Soc. Anc. B. H. V., 12 février 1958, 17me Chambre).

ANDRÉ PRAX,
DOCTEUR EN DROIT.

INFORMATIONS

L'ARBORICULTURE DANS LA ZONE IRRIGUÉE PAR LE CANAL DU BAS-RHONE ET DU LANGUEDOC. — Après un exposé de M. Grolleau, un échange de vues s'est instauré le 4 février 1960 dans un groupe de fonctionnaires, d'agriculteurs et d'agents de la C.N.A.B.-R.L., à la suite duquel une Commission provisoire composée d'agriculteurs gardois a été constituée comme un noyau de l'*Association des arboriculteurs de Costière et de Vistrenque* ; cette Association devra combattre l'isolement des nouveaux arboriculteurs et mettre à leur disposition un véritable (?) service technique et économique.

La Commission précitée s'est réunie le 9 février et a constitué l'Association dont M. Caubère a été élu président et dont les objectifs ont été ainsi définis :

L'Association s'intéresse uniquement à la production fruitière. Son aire géographique s'étend sur la zone irriguée du Gard (35.000 ha). L'organisation de la production et l'aide technique (information, conseil direct) ont été envisagées. L'étude de la commercialisation, des marchés, de la diffusion des informations et la liaison avec la S.N.A.C. sera permanente et axée vers l'intérêt des producteurs. La formation technique de la main-d'œuvre (école de taille, d'emballage) a été envisagée.

SALON DE LA MACHINE AGRICOLE. — Le Président Directeur Général du Salon, M. Blanchat, m'a demandé de bien vouloir m'occuper de la présentation technique du Salon de la Machine agricole, en remplacement de notre regretté ami le professeur Delasnerie, dont nous avons retracé ici-même la fin tragique il y a quelques mois.

Pensant aux fidèles lecteurs du *Progrès agricole et viticole*, j'ai pensé que je pourrais leur commenter cette grande manifestation d'abord

dans les feuillets de leur revue, mais aussi en donnant rendez-vous à ceux qui pourront aller à Paris au début du mois prochain pour visiter non seulement le Salon de la Machine agricole, mais le Concours général et le Salon des Arts Ménagers qui ont lieu simultanément.

Aussi je vous donne rendez-vous le jeudi 3 mars, à 9 heures, au Commissariat technique, et nous irons faire un petit tour ensemble parmi toutes les machines exposées.

En avant-première et pour vous inciter au déplacement, voici quelques renseignements sur l'importance et les tendances de ce Salon, qui se tiendra du 1er au 6 mars au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris.

Le Salon s'étend sur près de 6 ha et groupe 630 exposants dont 177 marques étrangères. La superficie est un peu plus faible que l'année dernière car quelques constructeurs français et de nombreux importateurs préfèrent n'exposer que tous les deux ans. Mais vos jambes ne s'en plaindront pas ! Le Salon gigantesque de 1959 était presque trop grand pour pouvoir être visité en une journée !

Tous les types de matériel pour toutes les cultures sont présentés mais les tendances sont les suivantes :

Tracteurs. — Nous constatons :

1° Une augmentation de la puissance qui s'explique sans doute à cause de l'utilisation en commun, d'une recherche de la sécurité, et de la revente du matériel d'occasion qui peut satisfaire les petits exploitants.

2° Une adaptation plus parfaite aux besoins agricoles par l'usage du relevage aux multiples possibilités, par des prises de force indépendantes, par un plus grand nombre de vitesses, par le blocage de différentiel, par la direction assistée, par la forme générale, etc...

3° Un poste de conduite plus confortable et contribuant à augmenter le rendement humain du conducteur.

Machines de culture. — Extension des outils rotatifs pour la préparation du sol et la destruction des résidus de récolte. L'automaticité aussi apparaît : nous verrons plusieurs décavaillonneuses automatiques. La pulvérisation pneumatique se développe progressivement.

Machines de récolte. — Grâce aux tracteurs à vitesse lente et prise de force indépendante, les machines de récolte (ramasseuse-presse, moissonneuse-batteuse, arracheuse) à prise de force, plus économiques et plus simples, osnt appelées à se développer.

Les commandes et les réglages hydrauliques se répandent aussi sur de nombreux matériels.

Et lorsque nous aurons ajouté de nombreux appareils d'intérieur de ferme ou de chaix, depuis les machines de vinification jusqu'aux machines de laiterie en passant par tous les appareils de manutention et de stockage, nous aurons fait un tour d'horizon trop rapide qu'il nous faudra compléter sur le terrain.

Avant de partir je ne saurais trop vous recommander la visite des stands d'information et de documentation, et en particulier le stand du Centre national d'études et d'expérimentation du Machinisme agricole (C.N.E.E.M.A. à Antony), qui est le « haut-lieu » du machinisme agricole français.

Roger LACOMBE.

PETITE CORRESPONDANCE

PORTE-GREFFES. — On nous écrit : dans votre numéro 20 du 31 octobre 1959, à la rubrique « Petite correspondance », je lis la question posée par M. P. C. (Corse) relativement au 44-53 Malègue et la réponse qui y est faite.

Au sujet des porte-greffes particulièrement résistants à la sécheresse, je me permets de signaler Paulsen 1.103 qui se répand de plus en plus en Algérie depuis une dizaine d'années, après avoir fait ses preuves en Tunisie.

Je ne m'étends pas sur les origines de ce porte-greffe Berlandiéri Rességuier n° 2 × Rupestris du Lot que vous connaissez certainement mieux que moi ; mais je tiens à confirmer sa grande résistance à la sécheresse, constatée en Algérie et surtout en Oranie, peu gâtée par la pluviosité.

Personnellement je le conseille en Oranie depuis une dizaine d'années dans les régions d'Aïn-Témouchent et de Mostaganem où il n'a donné jusqu'à présent que des résultats satisfaisants ; surtout appréciables dans des terres épuisées viticolement après plusieurs reconstitutions successives.

Je ne parle pas des cas particuliers de salants, assez nombreux en Oranie, où il se défend pratiquement aussi bien que 216-3 de Castel (1 gr. p. 1000).

De plus, je n'ai jamais constaté d'accident de coulure comme cela se produit quelquefois avec R. 99 (avec greffons de Cinsaut ou de Grenache par exemple) et très souvent avec Rupestris du Lot.

Son seuil de résistance au calcaire correspond sensiblement à celui de R. 99 ou R. 110.

Il s'adapte bien dans les terres pauvres, sèches et argileuses (sans trop d'excès toutefois).

Dans les terres sèches où le calcaire dépasse son seuil de résistance, je conseille Ruggieri 140 qui a comme caractère commun avec Paulsen 1.103 d'avoir les mêmes géniteurs Berlandiéri Rességuier n° 2 × Rupestris du Lot et certains caractères par-

ticuliers, entre autres sa bonne adaptation aux terres épuisées viticolement.

Cependant, il est nettement moins résistant au calcaire que Chasselas et Berlandiéri 41 B. de Millardet et Grasset (calcaire actif s'entend).

En résumé, ces deux porte-greffes Paulsen 1.103 et Ruggiéri 140, les plus répandus en Algérie parmi les porte-greffes dits « Siciliens », n'ont donné jusqu'à présent que de bons ou même d'excellents résultats chaque fois que l'on a eu recours à eux dans les terres pauvres et sèches.

Les numéros P. 779, P. 1.045 et P. 1.447 sont d'un emploi moins courant. Toutefois, P. 779 semble donner de bons résultats dans les sables d'En-Naro (Mostaganem).

Dans les mêmes sables, Grenache × 44-53 a donné d'excellents résultats, nettement supérieurs à Grenache × 3.309 planté concurremment dans la même pièce de terre homogène. Il est vrai que ces sables présentent une certaine fraîcheur en été.

Je serais très heureux de connaître votre avis sur ces porte-greffes. Certains viticulteurs algériens ont commencé à les introduire sur leurs vignobles métropolitains (Aude, Gard, Hérault). Il est trop tôt pour en tirer des conclusions.

F... A., Aïn-Témouchent.

REVUE DES LIVRES

ANALYSE DES VINS ET INTEPRETATION DES RESULTATS ANALYTIQUES en vue des transactions commerciales ainsi que de la répression des fraudes, par J.H. FABRE, professeur honoraire d'œnologie à l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger et à l'Ecole de Commerce.

Ce livre comporte 13 chapitres et traite du degré alcoolique, de la densité des vins, de leur acidité, de l'extrait sec, des matières minérales et réductrices, de l'anhydride sulfureux, des composés tartriques, des chlorures, du fer, de l'arsenic, des matières tartriques, de la répression des fraudes.

Une très grande place est réservée à l'interprétation des résultats analytiques.

L'ouvrage intéressera particulièrement les Etudiants en œnologie, les Viticulteurs et les Commerçants en vins ainsi que les Chimistes et les Œnologues. Il n'est pas jusqu'aux Avocats, Magistrats et auxiliaires de la justice qui trouveront dans cet important volume de 350 pages

un guide technique leur permettant de suivre les exposés parfois arides des Parties, des Experts et des représentants de l'Administration.

(Imprimerie Joseph Floch, maître imprimeur, à Mayenne).

— • —

PRECIS DE VINIFICATION PRATIQUE. — Le Librairie J.B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris (6me), publie dans la Collection des Connaissances utiles, «Le Précis de Vinification pratique», de Paul PFITZINGER, Ingénieur agricole, œnologue D.P.L.G.

Cet opuscule de 110 pages, écrit d'une plume alerte, a pour but, dit l'auteur, de « permettre aux viticulteurs qui s'intéressent à ce qu'ils font, d'obtenir, quelle que soit la qualité de leur vendange, quelle que soit l'année, des vins toujours complets, équilibrés, de bonne conservation, capables de subir sans dommages les vicissitudes économiques ».

Tour à tour, PFITZINGER étudie la Cave, la Matériel, les Vendanges, la Vinification en rouge, rosé et en blanc, les vinifications spéciales ainsi que les soins à donner aux vins.

Les notions relatives aux maladies sont longuement développées ainsi que la surveillance des vins. Et l'auteur conclut par ces mots : « Il ne faut pas se contenter de bien faire ce que l'on fait, il faut toujours s'efforcer de faire mieux. Les vins de France sont trop concurrencés par l'étranger et trop décriés par les Ligues anti-alcooliques pour permettre qu'ils soient l'objet de la moindre critique ».

Félicitons donc PFITZINGER d'avoir, en écrivant cet ouvrage, contribué à améliorer la qualité du produit et partant à assurer une meilleure conservation ainsi qu'une vente certaine.

G. B.

BULLETIN COMMERCIAL
(en Nouveaux Francs)

COURS DES DENRÉES AGRICOLES

Le marasme s'accentue de plus en plus. Le volume des affaires traitées est minime devant l'extrême réserve des acheteurs.

Les cours peuvent cependant reprendre dans les jours prochains en raison des besoins qui se manifesteront tôt ou tard. La récolte est en effet éloignée et il faut tout de même prévoir les approvisionnements.

Céréales secondaires. — Pas d'affaires intéressantes tant en orge, qu'en avoine et maïs. On a coté au quintal : pour l'orge de mouture à la taxe, pour l'orge de brasserie à la taxe plus une bonifica-

tion pour le poids spécifique ; pour le maïs, les gros grains se vendent difficilement à la taxe, plus une bonification de 0,50 fr.

Graines fourragères. — Marché sans affaires. On a coté aux 100 kilos : trèfle violet, choix Nord et Centre, 225 ; Nord, 200 à 210 ; nature Midi, 140 à 160 — Luzerne : Nord, 250 à 270 ; flamande nature, 280 à 290 ; nature Midi, 210 à 250 ; luzerne-trèfle, 190 jusqu'à 250 — Minette décortiquée, 190 à 200 — Sainfoin, 100 à 105 — Ray-grass, 155 à 160 — Lotier, 280 à 340 — Vesces, Haute-Loire, 66 à 68.

Sons et issues. — Pas d'acheteurs sur le marché, donc baisse sensible. Aux 100 kilos : disponible région parisienne son gros, 21,50 ; son fin, 22 ; remoulage bis, 23,50 à 24 ; demi-blanc, 26 à 27 ; blanc, 30 ; farines basses, 31.

Tourteaux. — Pas d'acheteurs. On cote aux 100 kilos : tourteaux d'importation, 49, 47, 42, 45 fr. ; tourteaux métropolitains, lin, 43 ; lin déshuilé, 40 ; arachides, 42 ; soja, 39.

Légumes secs. — Cours nettement en baisse. Aux 100 kilos : pois ronds du Nord, 58 ; en culture, pois cassés, 87 — Lentilles vertes de Beauce, 240 ; vertes du Puy, 315 ; vertes du Cantal, en vrac, 290 — Haricots Princesses verts, 260 ; cocos Pamiers, 135 ; flageolets verts de Beauce, 150 ; gros plats du Midi, 120 ; Vendée, lingots, 150 ; cocos, 135 ; Nord, lingots, 160 ; demi-lingots, 155 ; flageolets blancs, 158. Tous ces prix accusent une baisse de 5 à 8 % par rapport à la quinzaine précédente.

Pommes de terre. — Marché de plus en plus dégradé. Offres abondantes, mais sans contre-partie. Aux 100 kilos : Région parisienne, 40 mm., 13 à 14 fr. ; Nord Bintjes 35 mm., 17 à 17,50 ; Aisne, Somme, Oise, 16 fr. ; Loiret, 16,50 à 17 ; Bretagne, 17,50-18 ; Belle de Fontenay, 32 à 35 ; Variétés communes, 13 à 13,50.

*
**

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE

Gros bovins. — Les offres en gros bovins sont moyennes mais suffisantes. Il y a une sous-consommation générale qui n'atteint pas toutefois les animaux surchoix. On a payé au kilo vif : pour les bœufs extra, 2,70 à 3,05 ; les génisses et les vaches, 2,70 à 3,20 ; taureaux, 2,30 à 2,35. En première qualité, vaches, 2,10 à 2,30 ; taureaux, 2 à 2,10. En deuxième qualité, vaches, 1,60 à 1,90 ; taureaux, 1,85 à 1,90. En troisième qualité, 1,20 à 1,30.

Veaux. — Transactions lentes en face d'une demande limitée. Tendance peu soutenue, mais pas de nouvelle baisse apparente. Veaux blancs, 4,50 à 4,70 ; extra, 4,15 à 4,40 ; première qualité, 3,20 à 3,80 ; deuxième qualité, 2,70 à 3 ; troisième qualité, 2,10 à 2,50.

Moutons. — Apports chargés. Vente beaucoup plus lente, mais non difficile. Cours discutés mais pas de modification. Agneaux de 15 à 18 kilos, 3,40 à 4,10 ; moutons, 2,30 à 3,40 ; brebis, 1,80 à 2,10 ; deuxième qualité : moutons 1,10 à 1,95 ; troisième qualité, moutons, brebis et béliers, 0,50 à 1,10.

Porcs. — Situation soutenue. Demandes moyennes mais suffisantes. Porcs maigres, 2,65 à 2,80 ; bons porcs, 90-100 kils. 2,60 à 2,65 ; porcs gras et lourds, 2,50 à 2,60 ; porcs légers de moins de 80 kgr., 2,10 à 2,50 ; truies, 1,80 à 2,15 ; verrats, 0,60 à 0,80.

Marché aux chevaux. — Arrivages moins abondants. Légères reprises des cours, surtout en bonne qualité. *Au kilo net*, première qualité, 3 fr. ; deuxième qualité, 2,20 à 2,70 — *Au kilo vif* : première qualité, 1,60 à 1,70 ; deuxième qualité, 1,20 à 1,40.

*
**

COURS DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

Le 22 février 1960 la situation du marché s'est encore modifiée.

Boutures greffables. — Peu de modifications pour 5 BB, 6 à 7 ; Riparia, 7 ; 3309, 44-53, 8 à 9 ; 161-49, 13 ; SO 4, 14. Hausse sur le Lot, 18 à 20, le 99, 19, le 420 A, 15. Il est difficile de parler de cours pour le 41 B qui peut être considéré comme épuisé, des reventes restant possibles.

Plants racinés. — Très gros apports à Carpentras le 19 : l'offre est considérable : 5 BB était offert (en gros) à 2 et 161-49 C à 3. Mais le commerce tient les prix « utilisateurs » : Claire, 3309, 6 à 7 ; Lot, 12 ; 420 A, 161-49 C, 11 à 13 ; 44-53, 10 à 12. Des variétés restent orientées à la hausse : 99, 28 à 30 ; 110, épuisé ; 41 B, 20 à 22 (on en grefferait). On estime qu'il y aura des invendus en plusieurs variétés et qu'une indemnisation des producteurs analogue à la précédente pourrait être envisagée. Racinés d'hybrides à 10-11.

Greffés-soudés. — Calme plat, il en reste partout. Cependant Carignan sur Lot en hausse à 50 et Ugni blanc sur 41 B à 80-100.

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne et Lézignan-Corbières, insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (18). V.C.C. 9 à 10°, 4,60 à 5,10 ; 10 à 11°, 5,10 à 5,75. V.D.Q.S. Corb. et Minerv., 10 a 11°5, 5,20 à 6. C.S. 10°, 5,07.

Gard. — Nîmes (22). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (19). Vins rouges 9 à 10°5, 4,60 à 5,30. Blancs 9 à 10°, 5,50 à 5,60. C.S. 10°, 5,10. — Montpellier (23). 9 à 10°, 4,50 à 5. V.D.Q.S. 9 à 10°5, 4,65 à 5,25. C.S. 10°, 5,10. — Sète (17). Vins d'Algérie : pas d'affaires. Vins de pays, 9 à 10°, 4,50 à 5.

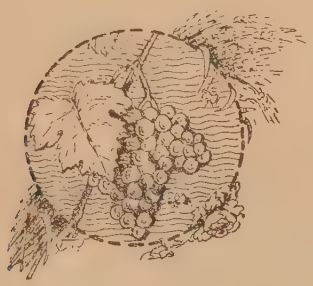
Pyrénées-Orientales. — Perpignan, insuff. d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (20), insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — *Alger* (20). Récolte 1959 : V.C.C. libres rouges 10 à 10°5, 5,50 à 5,70 ; 11 à 11°5, 5,85 ; 12 à 12°5, 6,20 à 6,30 : 13 à 13°5, 6,50. V.D.Q.S. rouges 12 à 12°5, 6,50 ; 13 à 13°5, 6,50 à 6,60. Rosés 12 à 12°5, 6,50.

Oran (20). 12°, environ 6,50 à 6,60 ; 14°, environ 6,70 à 6,75.

Mostaganem (20). 12 à 14°, 6,25 à 6,70 ; 15°, 7. Rosés 12°8 à 14°, 6,55 à 6,80.



IMPRIMERIE PAUL DÉHAN — MONTPELLIER

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 7 AU 13 FÉVRIER 1960

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	9	1	«	4	— 2	«	1	— 4	«	2	— 6	«	6	— 1	«	7	0	2	8	2	P
COGNAC	11	2	«	5	— 3	«	3	— 5	«	4	— 4	«	8	1	«	12	2	P	10	2	3
BORDEAUX	10	1	«	6	— 3	«	4	— 5	«	6	— 4	«	5	3	«	13	4	6	9	3	13
TOURS	8	1	«	4	— 3	«	6	— 5	«	1	— 7	«	6	— 2	«	6	— 1	P	6	1	2
CLERMONT-FER	6	2	«	2	— 9	«	0	— 9	P	2	— 9	«	10	— 2	«	10	0	10	7	2	1
TOULOUSE	9	0	«	4	— 4	3	5	— 3	3	5	— 4	«	9	— 1	«	10	— 2	«	11	1	1
PERPIGNAN	13	4	«	9	2	1	6	2	«	10	— 1	«	9	6	«	13	2	«	14	3	«
MONTPELLIER	12	0	«	10	1	«	7	— 2	«	5	— 3	«	10	5	«	11	4	7	10	2	«
REIMS	7	— 1	«	2	— 5	«	2	— 8	«	5	—10	«	9	5	«	5	— 2	P	5	1	P
STRASBOURG	4	— 4	2	— 1	— 8	«	— 1	7	«	2	— 9	«	4	— 8	«	3	1	7	4	2	1
DIJON	6	0	«	1	— 6	«	0	— 8	«	1	— 9	«	6	— 4	«	6	2	24	6	1	1
NICE	11	5	P	13	4	«	10	4	«	8	4	P	12	3	«	8	5	38	13	6	4
AJACCIO	12	3	P	10	2	1	9	3	14	6	4	P	12	0	«	15	10	7	14	8	6

SEMAINE DU 14 AU 21 FÉVRIER 1960

ANGERS	8	— 2	«	7	1	«	9	0	4	6	— 1	«	1	0	P	5	— 1	P	12	4	P
COGNAC	10	2	«	9	1	2	11	5	2	9	4	8	7	4	4	7	0	3	11	5	P
BORDEAUX	10	2	«	9	1	4	10	1	1	9	4	19	7	6	8	16	2	P	10	2	1
TOURS	7	0	«	5	0	P	9	2	3	6	1	«	6	0	«	3	— 1	3	10	3	1
CLERMONT-FER	9	1	«	5	— 2	P	8	5	P	9	0	6	2	0	20	15	2	1	9	3	«
TOULOUSE	9	— 2	«	10	— 2	«	10	— 3	«	10	6	4	18	8	P	18	6	2	8	1	2
PERPIGNAN	12	2	«	12	5	«	13	— 0	«	12	5	«	16	6	«	15	8	«	13	4	2
MONTPELLIER	10	1	«	11	— 1	«	12	2	«	11	6	P	14	5	«	18	10	«	15	0	P
REIMS	5	1	«	4	1	P	3	— 1	3	6	— 6	P	4	— 5	«	2	0	«	8	0	«
STRASBOURG	5	2	«	6	1	1	7	1	5	7	1	P	3	— 4	«	0	0	19	7	— 5	«
DIJON	7	1	«	6	— 1	P	9	3	2	7	1	5	3	0	1	2	— 2	4	8	0	P
NICE	14	5	«	12	4	«	12	3	«	13	6	4	12	7	8	15	10	«	16	10	P
AJACCIO	14	9	«	13	4	14	13	2	P	13	7	P	17	11	10	17	13	«	15	11	11

POUR COMBATTRE

LES CARENCES EN BORE

de la VIGNE et des PLANTES MARAICHÈRES

LE BORE ALIMENT DE LA PLANTE

BORACINE

Le LIEGE des POMMES

Le JAUNE des LUZERNES

FRANÇAIS, 8, Rue de Lorraine, St-GERMAIN-EN-LAYE (Seine-et-Oise)

INSTITUT COOPÉRATIF de SÉLECTION des BOIS et PLANTS de VIGNE

Des Vignes mères et des Pépinières sélectionnées

Des Techniciens compétents et dévoués à votre service

Bois et Plants « Sélectionnés Classe Elite » et « 1er Choix »

-:- L'Institut est le Spécialiste de l'Elite -:

98, Av. du Pont-Juvénal - MONTPELLIER — Tél. 72 46-91 & 72 60 37

La notion d'économie dans les frais de culture fait obligation de n'employer que des produits dont les résultats ont subi l'épreuve du temps

ENGRAIS LETELLIER

ENGRAIS DE HAUTE FERTILISATION

Super-complet Organo-chimique Désintoxicant Catalytique Anticarentiel

Possède 33 ans de réussite sans cesse renouvelée.

Sa composition extrêmement complète et variée lui permet de restituer au sol, sous des formes différentes et équilibrées, la totalité des éléments nutritifs que les plantes consomment et exportent.

Fabrication: **Société nouvelle de fertilisation** Ets Letellier, Montpellier

TRAITEMENTS D'HIVER DE LA VIGNE

Le traitement d'hiver de la vigne entre la taille et le débourrement permet d'éliminer l'ESCA et de lutter efficacement contre l'EXCORIOSE et l'ANTHRACNOSE

Traiter est plus économique que remplacer les souches mortes...

Le PYRALION, Spécialité SCHLŒSING vous est indispensable

USINES SCHLŒSING - 175, rue Paradis, MARSEILLE

ARCURE-LEPAGE

PÉPINIÈRES LEPAGE

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

ANGERS (M.-et-L.)

Tél. 40-27

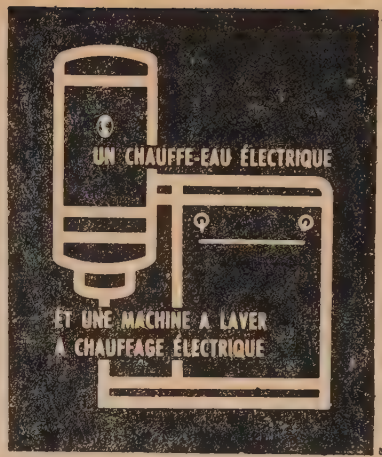
ROSIERS.

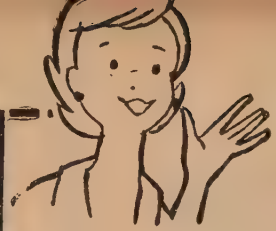
NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

LE MÉTRO

Stations : Franklin-D.-Roosevelt, Saint-Philippe-du-Roule et Champs-Elysées-Clémenceau.

LES AUTOBUS

Lignes : 28-32-42-49-52-73-80-83
(La ligne 49 part de la Porte de Versailles)

vous conduiront à

L'EXPOSITION AGRICOLE

ouverte à partir du 1er Mars

VIVEZ MIEUX !

AU CENTRE DE DOCUMENTATION

SAINT-GOBAIN

16, Avenue Matignon - PARIS

(À proximité immédiate, rue de Ponthieu, un parc à voitures vous est réservé)

O.P.G. 60 CA 14

PÉPINIERES

R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINÉS
GREFFÉS
BOUTURES
GREFFABLES

SOMMIÈRES - Tél. 72
(Gard)

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

UNE ASSURANCE CONTRE L'OÏDIUM

Microthiol

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

COMPATIBLE AVEC TOUS LES FONGICIDES MODERNES
ET LA BOUILLIE BORDELAISE

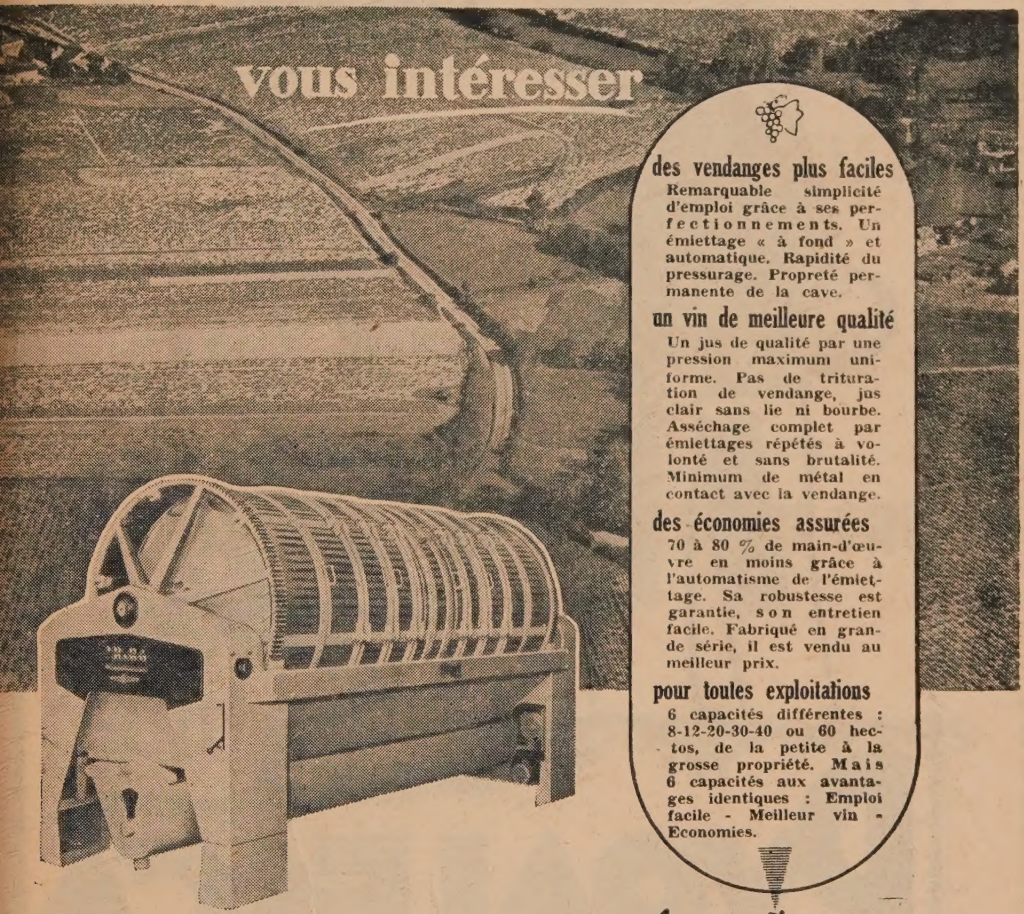
C'EST UN PRODUIT GARANTI PAR

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES "UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE"

M. BERGIER, assistant technique

1, Impasse du Parc d'Assas, MONTPELLIER (Hérault)

n seul de ces 4 avantages doit (déjà)



des vendanges plus faciles

Remarquable simplicité d'emploi grâce à ses perfectionnements. Un émiettage « à fond » et automatique. Rapidité du pressurage. Propreté permanente de la cave.

un vin de meilleure qualité

Un jus de qualité par une pression maximum uniforme. Pas de trituration de vendange, jus clair sans lie ni bourbe. Asséchage complet par émiettages répétés à volonté et sans brutalité. Minimum de métal en contact avec la vendange.

des économies assurées

70 à 80 % de main-d'œuvre en moins grâce à l'automatisme de l'émiettage. Sa robustesse est garantie, son entretien facile. Fabriqué en grande série, il est vendu au meilleur prix.

pour toutes exploitations

6 capacités différentes : 8-12-20-30-40 ou 60 hectos, de la petite à la grosse propriété. Mais 6 capacités aux avantages identiques : Emploi facile - Meilleur vin - Economies.

RÉFÉRENCES...

La préférence des utilisateurs se manifeste par le nombre important ressoirs VASLIN actuellement en fonctionnement.
Dans le Bordelais, Gers et Dordogne : 795 ; les deux Charentes : 1.208 ; & Cher, Indre & Loire & Cher : 764 ; Tarn, Pyrénées Orientales & Aude Anjou, Muscadet & Vienne : 1.028 ; Bourgogne, Chablis, Arbois, ujolais : 908 ; Var, Hérault, Vaucluse, Côtes-du-Rhône : 650 ; Alsace ; mpagne : 518 ; Exportation : 343.

ils sont réunis tous les quatre
dans le
PRESSOIR HORIZONTAL

onstructions chalonnaises

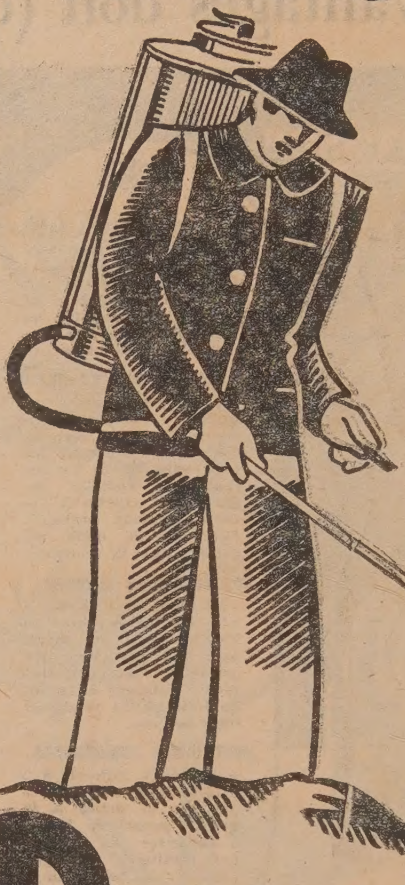
CHALONNES-SUR-LOIRE (M.-et-L.) TEL. 56 et 197

vaslin

PROFITEZ dès à présent des *prix exceptionnels* de pré-saison pour commander votre pressoir VASLIN
PAYEZ-LE en *2 ans* si vous voulez

C 629

Contre la



MORTALITÉ DES SOUCHES & la PYRALE

traitez cet Hiver au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE

BÉZIERS

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITÉ

pour la tenue ultérieure des vins

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

600 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PP PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX

AG. RHODANIENNE - LYON